

Nasza gama Arôneo

Nasze płatki: Douceur, Equilibre, Fraicheur, Intense

Firma Arôbois opracowała unikalny i wysokowydajny asortyment płatków w innowacyjnym procesie produkcyjnym, będący wynikiem wysoce zaawansowanego projektu badawczo-rozwojowego.

Asortyment Arôneo składa się z **4 bardzo różnych i oryginalnych receptur:**

Douceur, Equilibre, Fraicheur, Intense

płatki te gwarantują **niezwykły wpływ na jakość Państwa win,**
zarówno podczas fermentacji, jak i podczas dojrzewania.

Wina czerwone, różowe, białe, a nawet musujące i wytwarzane *methode champenoise* skorzystają z zalet naszych płatków Arôneo. Niezależnie od odmiany, istnieje receptura Arôneo, która będzie pasowała.

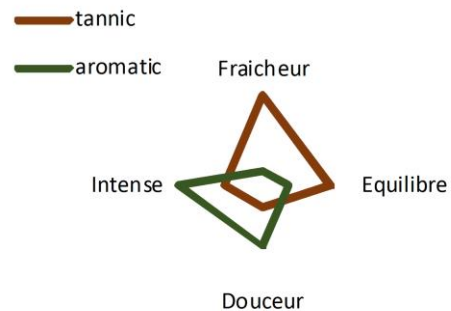
Wspólne cechy gamy Arôneo

Wszystkie te produkty wpływają na **złożoność i delikatność** Państwa win. Działają na **strukturę wina** (pozostawanie w ustach, długość na podniebieniu....), jak również **oddziałują na kolor** (stabilizacja, wzmocnienie....).

Ale każdy z nich ma swój odrębny charakter....

Bardziej garbnikowe: Equilibre, Fraicheur

Bardziej aromatyczne: Douceur, Intense

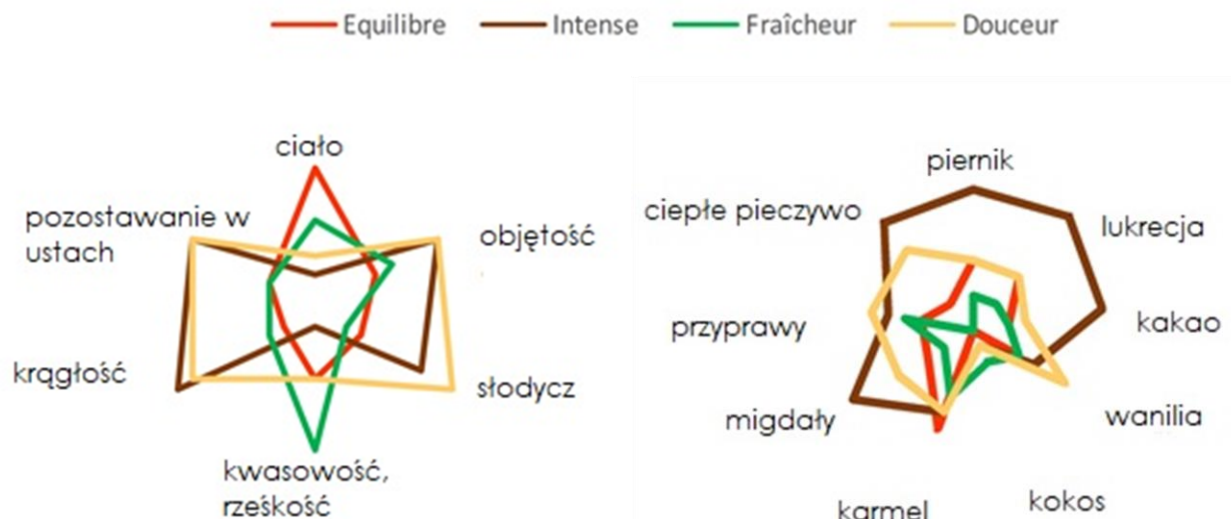


Skutki strukturalne

Douceur	słodycz, ciało, pozostawanie w ustach, krągłość
Equilibre	jedwabiste garbniki
Fraicheur	długość na podniebieniu, kwasowość, rzeźkość
Intense	słodycz, ciało, pozostawanie w ustach, krągłość

Wpływ na aromat

nuty wanilii, ciepłego pieczywa, karmelu
karmel, nuty piernika i lukrecji
nuty delikatnego karmelu, przypraw korzennych i wanilii
orzeźwiający aromaty przypraw, migdałów, lukrecji i kakao



Wskazówki dla użytkowników:

- ✓ **Dozowanie:** zalecana dawka wynosi od 0,5 do 3 gramów/litr. Powinna być różnicowana w zależności od rodzaju odmiany winorośli i wina, jak również pożądanego efektu. Ogólnie, białe, różowe i delikatne czerwone wina wymagają mniejszej ilości, podczas gdy strukturalne czerwone wina potrzebują ich więcej. Przy bardzo niewielkich dawkach, wpływać będą głównie na strukturę wina.
- ✓ **Czas styczości i harmonizacji:** 3 do 4 tygodni są zazwyczaj wystarczające, aby umożliwić optymalną ekstrakcję dla tych średniej wielkości płatków. Dla jedwabistej struktury, zalecamy pozostawienie wina na minimum 6-8 tygodni po wyjęciu płatków. Wtedy możesz skosztować!
- ✓ **Puść wodze swojej wyobraźni i stwórz swoją własną recepturę...** łącząc różne płatki Arôneo, aby uzyskać większą złożoność i nadać winu niepowtarzalny i oryginalny profil!

Opakowanie:

- ✓ Mocna torba papierowa o wadze 25 kg (4 warstwy grubości, w tym 1 warstwa polietylenu HD)
- ✓ 6 kg gotowa do użycia torebka infuzyjna do zastosowań spożywczych (sprzedawany na sztuki lub w pudełkach zawierających 3 worki).
- ✓ 1 kg gotowa do użycia torebka infuzyjna do zastosowań spożywczych
- ✓ 225g torebka « infusette » (sprzedawana po 12 lub 60 sztuk)

Instrukcja przechowywania

- Produkty należy przechowywać z dala od:
- ✓ światła i wilgoci
 - ✓ produktów o silnym zapachu (benzyna, rozpuszczalniki, lakiery, czosnek....) oraz chemikaliów
 - ✓ wszelkich źródeł ciepła

Instrukcja postępowania

- ✓ W przypadku pudełek należy otwierać je ostrożnie, aby nie uszkodzić torebek infuzyjnych znajdujących się w środku.

Cechy jakościowe produktów:

Produkowane wyłącznie z francuskiego dębu (*Quercus* sp) dojrzewającego na świeżym powietrzu przez minimum 18 miesięcy, płatki Arôneo (dostępne tylko w średniej wielkości) są produkowane z takim samym standardem i jakością, co nasza tradycyjna gama produktów: identyfikowalność, certyfikacja HACCP i ISO 9001-2015, certyfikacja koszerna, analizy chemiczne...

Identyfikowalność: Każda partia drewna jest identyfikowana po przybyciu do naszej fabryki, a my monitorujemy ją w trakcie procesu produkcyjnego. Każdy sprzedawany artykuł jest identyfikowany za pomocą unikalnego numeru.

Gwarancja jakości: Po każdej dostawie drewna do naszej fabryki przeprowadzane są różne kontrole, a także analizy w niezależnym laboratorium. Stężenia haloanizoli (TCA, TeCA, PCA, TBA) i halofenoli (TCP, TeCP, PCP, TBP), cząsteczek odpowiedzialnych za "zabarwienie korka", są gwarantowane poniżej percepcji sensorycznej. Drewno nie jest poddawane obróbce chemicznej, enzymatycznej ani jonizacyjnej. Gwarantujemy jego całkowite naturalne pochodzenie. Nasz system zarządzania jakością posiada certyfikat **ISO 9001:2015**, a nasz proces **HACCP** jest potwierdzony przez Intertek.

Alergeny: z obowiązkiem oznaczenia na etykiecie: brak (**dyrektywa europejska 2003/89/WE**)

GMO: z obowiązkiem oznaczenia na etykiecie: brak (**rozporządzenia europejskie 1829/2003 WE i 1830/2003 WE**)

Stosowanie płatków drewnianych w winach i napojach spirytusowych: stosowanie płatków drewnianych może podlegać odrębnym przepisom. Zalecamy kontakt z właściwym organem w celu uzyskania dalszych informacji.



Aby uzyskać więcej informacji, prosimy o kontakt:

ARES R.E. Wawrowscy Sp.J., 113-25-29-689, 03-536 Warszawa, ul. Kołowa 46 lok.U1
Magazyn i biuro: ul. Cieslewskich 37Z, 03-017 Warszawa
www.AREShurt.pl , biuro@areshurt.pl , 22 614 17 65